



NOTE | SEPTEMBRE 2018

BONUS CANTINE BIO ET LOCALE

UNE PRIME POUR LA CONVERSION
DES RESTAURANTS COLLECTIFS

#LETSBIO !

Le droit à une alimentation saine pour tous et
toutes, une mesure de justice sociale
= 2 milliards de repas sains et durables
en restauration collective scolaire

AVEC 7 MILLIONS DE PERSONNES SERVIES PAR JOUR, LA RESTAURATION COLLECTIVE EST UN LEVIER MAJEUR POUR ASSEOIR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, LA JUSTICE SOCIALE ET L'ANCRAGE TERRITORIAL DE L'ALIMENTATION. ELLE A ÉTÉ IDENTIFIÉE COMME TEL PAR LES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION.

L'objet de cette note est de proposer l'architecture d'un « Bonus Cantine Bio et Locale» permettant de répondre aux enjeux suivants :

- **lever le frein financier associé à l'entrée dans une démarche responsable ;**
- atteindre les objectifs fixés dans la future loi Agriculture et Alimentation : l'introduction de 50% de produits de qualité dont 20% de produits biologiques. A ce jour, les restaurants collectifs ne proposent que 3,6% de produits bio ;
- massifier les pratiques d'achats responsables dans les restaurants collectifs ;
- faire évoluer les habitudes alimentaires vers des produits et des pratiques plus écologiques et plus saines ;
- structurer l'offre d'alimentation de qualité (produits écologiques, bio, frais, locaux, de saison) sur les territoires, notamment par l'installation d'outils de transformation (légumeries, conserveries, ateliers de découpe, fours basse température...) ;
- favoriser l'installation d'agriculteurs biologiques et de produits de qualité en créant un débouché stable.

L'objectif du Bonus est d'inciter et soutenir les restaurants scolaires, hospitaliers et médico-sociaux volontaires à introduire des produits biologiques et de qualité issus de productions locales par une aide pluriannuelle temporaire (3 ans) permettant d'investir dans la mise en place de ces démarches (matériel, accompagnement, formation, surcoûts) sans augmenter le coût des repas.



© CC2 DÉPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE

SOMMAIRE

OBJET

UNE PRIME POUR LA CONVERSION DES CANTINES 4

TEMPORALITÉ

LE PROJET DE LOI DE FINANCES 2019 4

BÉNÉFICIAIRES DIRECTS

LES RESTAURANTS COLLECTIFS CUISINANT SUR PLACE 5

BÉNÉFICIAIRES INDIRECTS

L'ÉCOSYSTÈME AGROALIMENTAIRE..... 6

PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE

NATIONAL 6

FINANCEURS

ÉTAT / RÉGION..... 6

MONTANT

DE 150 À 300 MILLIONS D'EUROS 7

ARCHITECTURE

UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE 8

LES CONDITIONS D'ATTRIBUTION

UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS 9

PROGRESSIVITÉ

POUR MONTER EN QUALITÉ SUR 3 ANS.....10

IMPULSEURS

UN COLLECTIF D'ACTEURS ENGAGÉS..... 11

OBJET | UNE PRIME POUR LA CONVERSION DES CANTINES

Pour atteindre en 2022 les objectifs fixés dans la future loi agricole (50% de produits de qualité dans la restauration collective dont 20% de produits biologiques), il est indispensable d'apporter dès maintenant aux responsables de restaurants scolaires et hospitaliers volontaires un soutien à la transition, qui leur permette d'augmenter la part de produits bio et locaux sans devoir attendre que l'optimisation de leurs pratiques quotidiennes ait effectivement permis de dégager le budget correspondant. C'est l'objet du Bonus Cantine Bio et Locale.

Le Bonus permettrait ainsi d'accompagner clairement la transformation de la restauration collective, notamment en :

- formant les cuisiniers de collectivités, les acheteurs publics à l'achat local ;
- finançant l'achat d'équipement, type légumerie ;
- absorbant le surcoût à l'achat de produits de qualité, biologiques, équitables et locaux...

De nombreux responsables de restaurants engagés dans une démarche volontaire ont montré qu'en optimisant leur gestion (réduction du gaspillage, augmentation des protéines végétales, meilleure gestion de l'eau, de l'énergie, des produits d'entretien...), il est possible d'introduire une part significative de produits bio et locaux sans augmenter le prix des repas pour les familles ou les convives. Cependant, leur expérience montre que ces progrès, qui impliquent à la fois une formation du personnel et une éducation des convives, demandent du temps. De plus, ils nécessitent souvent un investissement matériel pour pouvoir travailler des légumes frais en cuisine.

Ce Bonus, qui serait attribué sur une durée transitoire de 3 ans, est destiné à accélérer le changement de pratiques en levant le frein financier initial. Il n'est pas destiné à assurer la prise en charge permanente d'un surcoût. Pour en bénéficier, les responsables de restaurants devront s'engager non seulement à augmenter les produits bio et locaux (quel que soit leur niveau initial) mais aussi à optimiser la gestion de leur restaurant (gaspillage, fluides, etc.). **Ainsi, l'effort sera réparti entre les pouvoirs publics (Bonus) et les restaurateurs eux-mêmes.**

TEMPORALITÉ | LE PROJET DE LOI DE FINANCES 2019

Le Bonus devra être annoncé dans les prochaines semaines et enclenché dans les prochains mois afin de répondre aux attentes multiples formulées lors des États généraux de l'alimentation, puis réitérées dans le projet de loi agricole.

A ce jour, il n'existe pas de politique de l'alimentation à proprement parler et pourtant dans les territoires, elle se structure. Le Bonus invite le gouvernement à emprunter et à baliser ce chemin.

La Loi Agriculture et Alimentation, actuellement en débat au Parlement, devrait acter un objectif ambitieux de 50% de produits de qualité dont 20% de produits bio à l'ho-

rizon 2022. Toutefois, rien n'est encore prévu pour donner les moyens financiers aux restaurateurs d'atteindre ce cap. Le projet de Loi de finances 2019 devra donc prévoir d'inscrire le Bonus Cantine Bio et Locale à l'agenda.

BÉNÉFICIAIRES DIRECTS | LES RESTAURANTS COLLECTIFS CUISINANT SUR PLACE

Le Bonus cible les donneurs d'ordre volontaires des restaurants collectifs publics ou privés du secteur scolaire et hospitaliers : écoles maternelles, primaires, collèges et lycées, à condition qu'ils cuisinent sur place ou dans une cuisine centrale à proximité servant moins de 2000 repas par jour (la cuisine pouvant être réalisée en régie ou concédée à une société de restauration).

En effet, les structures qui sont le mieux à même de profiter de ce Bonus pour faire évoluer rapidement leurs pratiques sont les structures de taille petite ou moyenne et où la cuisine est faite sur place ou dans une petite cuisine centrale de proximité. Elles bénéficient d'une certaine souplesse de fonctionnement contrairement aux grandes cuisines centrales qui ont souvent plus de moyens matériels mais moins d'agilité.

L'alimentation des jeunes dans les cantines est un enjeu essentiel pour plusieurs raisons :

- l'éducation au goût et à l'environnement s'apprend dès le plus jeune âge ;
- les jeunes sont les plus exposés aux contaminations chroniques alimentaires, comme les perturbateurs endocriniens (pesticides) ;
- les jeunes les plus défavorisés sont souvent ceux qui ont le moins accès à une alimentation équilibrée. La cantine peut contribuer à rétablir cet équilibre permettre l'accès à toutes les populations, quel que soit le niveau social, à au moins un repas équilibré par jour.

*Cible scolaire : 12,3 millions
d'élèves (public et privé)*

*Cible scolaire inscrite : 8,2
millions d'élèves (8204796)*

*Nombre de jours de classe
moyen annuel : 140 jours*

*Nombre de repas : 1,150
milliards repas/an*

L'alimentation durable dans le secteur hospitalier est également centrale :

- 40% d'européens auront plus de 60 ans en 2020. La population senior ne peut être laissée de côté.
- par le volume qu'elles représentent et la stabilité des besoins sur toute l'année (des repas 12 mois/an 7 jours/7), les cuisines centrales hospitalières sont un levier pour le développement de la bio sur les territoires.
- le maintien de la qualité du service d'accueil au niveau des hôpitaux et EHPAD, en agissant sur un moment primordial dans la vie des établissements, pour les résidents et leurs familles, à savoir le temps des repas.

*Cible hospitalière : 3,4 millions
de personnes/jour*

*Nombre de repas : 1,41
milliards de repas/an*

BÉNÉFICIAIRES INDIRECTS | **L'ÉCOSYSTÈME AGROALIMENTAIRE**

Les convives, ici les élèves et les patients, et l'écosystème agroalimentaire local (du producteur au transformateur) sont concernés. Selon une récente étude de l'Agence Bio (mai 2017), 71% des produits bio consommés en France viennent de France.

Ce Bonus permettra de compléter les programmes mis en œuvre par les collectivités territoriales. Nombre de municipalités, intercommunalités, conseils départementaux ou régionaux mettent en œuvre ou développent des actions d'alimentation qualitative, en offrant à leurs administrés des plats sains et durables. Ces politiques peuvent également rayonner sur l'emploi local et le lien social lorsqu'elles sont déployées dans le cadre d'une politique plus globale, comme les projets alimentaires territoriaux (PAT). Le gouvernement s'est fixé un objectif de 500 PAT en 2022. Ce Bonus concourra à la réussite de cet objectif. A ce jour, les PAT sont seulement dotés d'un million d'euros dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA). De nombreux projets ne voient pas le jour faute de financement suffisant pour l'animation.

Les millions investis constituent un effet levier sur les territoires, permettent de créer des emplois non délocalisables, et d'économiser en dépenses sur les postes santé ou dépollution.

PÉRIMÈTRE GÉOGRAPHIQUE | NATIONAL

Le Bonus a une vocation nationale mais l'application peut être progressive. Les territoires les plus sensibles peuvent être ciblés prioritairement.

FINANCEURS | ÉTAT/RÉGION

L'État et/ou les régions auront la responsabilité première de financer cette aide temporaire, via le Grand plan d'investissement agricole, ou encore la mobilisation des fonds LEADER. Un contrat de plan État-Région pourrait être mobilisé sur le déploiement d'une politique alimentaire. Elle pourra arriver en complément de financements locaux (subventions, prêts...) ou encore de financements participatifs des citoyens (épargne citoyenne, financement participatif...).

MONTANT | DE 150 À 300 MILLIONS D'EUROS

Un montant annexé au surcoût bio...

Le montant de la prime est annexé sur le surcoût moyen par repas de l'introduction de produits biologiques.

Selon une étude Agriate de mars 2018 pour la FNH, le surcoût lié à l'introduction de produits bio est estimé à 0,10 € par tranche de 10% de bio (toutes composantes hors protéines carnées), soit 0,30 € pour 30% de bio.

Un objectif à 30% de bio représenterait un surcoût au repas estimé à 30 centimes d'euros, soit une base annuelle calculée de 300 millions d'euros.

...mais forfaitaire :

Cependant, le principe du Bonus n'étant pas de compenser l'intégralité du surcoût lié au bio, il n'est ni nécessaire, ni souhaitable que son montant soit proportionnel au pourcentage annuel de bio réellement proposé dans chaque structure.

Son montant peut donc être forfaitaire avec une utilisation « libre », à condition que la structure qui en bénéficie s'inscrive dans une bonne trajectoire. Le fait que le Bonus ne soit pas directement corrélé au pourcentage de bio incitera la structure bénéficiaire à raisonner en mode « projet », en choisissant son utilisation en fonction de ses besoins réels (investissement matériel, formation, atténuation du surcoût...) et non pas dans une simple logique de subvention du bio.

Le Bonus correspondrait à un montant forfaitaire par élève inscrit à la cantine. Il serait de 20 € par élève et par an pendant 3 ans, soit 60 € par élève pour les 3 ans.

Exemples de montant de Bonus par type de structure :

- 2 000 € / an pour une école d'une petite commune avec 100 convives,
- 8 000 € / an pour un collège avec 400 convives
- 20 000 € / an pour un lycée d'enseignement général avec 1 000 convives

8,2 millions d'élèves de la maternelle au lycée (public et privé) sont inscrits à la restauration scolaire (sur un total de 12,3 millions).

Le coût théorique maximum du Bonus pour le scolaire serait donc de 164 Millions d'euros par an, si l'ensemble des établissements y faisaient appel.

Un même principe de forfait pourrait s'appliquer pour les hôpitaux et EHPAD, en fonction du nombre de plats servis par jour.

Le coût théorique maximum du Bonus appliqué aussi aux établissements hospitaliers serait alors doublé, atteignant ainsi les 330 millions d'euros par an.

NB : C'est le coût maximum qui est indiqué car ce Bonus est versé sur la base du volontariat et conditionnée à l'entrée dans une démarche de progrès. Le coût réel devrait être bien en deçà.

ARCHITECTURE | UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

Un financement par les pouvoirs publics.

Le Bonus est pris en charge par les pouvoirs publics : collectivités et/ou État et/ou Europe, via le Grand plan agricole, le plan d'investissement d'avenir (PIA3), les fonds France-Agrimer, l'affectation d'une taxe (comme la redevance pollution diffuse) ou encore les chèques accompagnement/formation dans les régions. Une combinaison de dispositifs existants et nouveaux serait à articuler pour créer ce Bonus et donner à voir l'action de l'État en la matière.

A plus long terme, une articulation avec la PAC pourra être pensée. Une proposition serait d'adosser aux programmes existants « *Un fruit à la récré* » et « *Lait à l'école* » un nouveau programme intitulé « *Bio à la cantine* », qui viendrait muscler le volet alimentation de la prochaine PAC.

Des marges de manœuvre dégagées par le restaurateur.

Une partie de l'effort doit être prise en charge par le restaurateur lui-même. Des marges de manœuvre d'optimisation du coût des repas sont à rechercher :

- dans les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- dans la construction des menus (rééquilibrage des apports protidiques en faveur des protéines végétales) ;
- ainsi que dans d'autres domaines de la gestion de la restauration (économies d'eau et d'énergie, optimisation de l'usage des produits d'entretien, etc.) pour être « restituées » en qualité dans l'assiette.

Il a été démontré qu'**en travaillant sur ces différents leviers** un collège peut proposer 50 % de produits bio locaux pour un coût matière de 2 €.

Un convive uniquement bénéficiaire.

En revanche la prise en charge par le convive n'est pas envisagée systématiquement à ce stade : en scolaire, le tarif moyen constaté est de 2,50 € par repas facturé aux familles.

Le coût réel du repas (denrées et personnel) se situe autour de 8 euros. Politiquement et humainement, il est difficile de faire supporter une charge nouvelle aux familles.

LES CONDITIONS D'ATTRIBUTION |

UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS

Le Bonus sera destiné aux structures volontaires, à condition :

- qu'elles s'engagent publiquement la 1^{re} année à être dans une démarche de progrès continu sur tous les aspects de la loi (bio, local et gaspillage) et qu'elles fassent publiquement état chaque année des progrès réalisés dans ces 3 domaines ;
- qu'elles proposent au moins les quantités de produits bio suivantes* :
 - › 1^{re} année : 1 composante bio par semaine (hors pain) + le pain bio 1 fois par semaine ou un produit de qualité (commerce équitable, AOC...)
 - › 2^e année : 2 composantes bio par semaine (hors pain) + le pain bio 2 fois par semaine ou un produit de qualité (commerce équitable, AOC...)
 - › 3^e année : 1 composante bio par jour + le pain bio tous les jours ou un produit de qualité (commerce équitable, AOC...)

** en choix unique, à transposer en cas de choix multiple*

Le décompte en nombre de composantes est la façon la plus simple pour les commissions de menu (associant professionnels et représentants des parents d'élèves) d'élaborer les menus en tenant compte des objectifs. En effet, le pourcentage réel en valeur d'achat ne peut être connu qu'a posteriori, et il n'est pas aisément vérifiable par les parents d'élèves.

L'objectif « 1 composante bio par jour + tout le pain bio » est lisible et appropriable par tous. Il se situe dans la perspective d'un pourcentage d'environ 30 % de valeur d'achat.

Un système de contrôle pourra être pensé.



PROGRESSIVITÉ | POUR MONTER EN QUALITÉ SUR 3 ANS

L'accompagnement des projets par le Bonus cantine bio et locale doit servir l'ensemble des acteurs quel que soit leur niveau d'avancement : les acteurs les moins engagés doivent pouvoir se mettre en route, les acteurs déjà engagés doivent également pouvoir conforter et/ou accélérer leur démarche.

Ainsi, le dispositif devra soutenir **un engagement de progression et non récompenser un niveau atteint.**

Un étalement sur 3 ans réparti de manière égale paraît le mieux adapté pour que la structure ait le temps de mettre en place une vraie démarche de progrès, tant au niveau du bio que des autres pratiques.

Destiné uniquement aux structures volontaires (rôle d'accélérateur), le Bonus forfaitaire de 3 ans serait versé aux structures qui s'engageront, par exemple à partir de 2019 : versement du Bonus en 2019, 2020 et 2021.

Sortie du dispositif :

Le Bonus n'a pas vocation à être pérenne. Il s'agit d'une prime temporaire pour enclencher la transition.

Le risque de retour en arrière à la fin du dispositif sera limité par plusieurs facteurs :

- les économies dues à l'optimisation des pratiques des restaurateurs, à la formation du personnel et à l'éducation des convives seront pérennes ;
- les équipes de cuisine et les convives seront peu enclins à revenir à une qualité moindre ;
- la structuration progressive des filières bio et locales et de leur logistique conduira à une modération du surcoût lié au bio.



IMPULSEURS | UN COLLECTIF D'ACTEURS ENGAGÉS

Un contrat pour réunir tous les acteurs de la restauration collective.

L'Agence Bio a mené une étude (mai 2017 Étude n°1601231, en partenariat avec le Conseil national de l'alimentation) dans laquelle on peut distinguer l'importance de l'introduction du bio dans la restauration collective.

L'introduction des produits biologiques en restauration collective résulterait d'impulsions données par la direction (dans 49% des cas), par l'équipe en cuisine (46%), par les élus (41%), les parents d'élèves (38%) ou encore les convives (32%).

Ce Bonus cantine bio et locale a été soutenu sous la forme d'une « prime à la conversion » par les organisations signataires du [Contrat pour la Restauration Collective Responsable](#), remis à la présidence de la République le 14 décembre 2017, comme livrable du secteur à l'issue des États généraux de l'alimentation.

Les signataires sont : *Fondation pour la Nature et l'Homme* (FNH), *Restau'Co*, *Fédération nationale des agriculteurs biologiques* (FNAB), *Manger Bio Ici et Maintenant* (MBIM), *Union nationale des Centres permanents d'initiative pour l'environnement* (UNCPIE), *Fédération des parents d'élèves* (FCPE), *Fédération des marchés de gros de France*, *Le Marché de Rungis*, *Générations futures*, *Collectif les pieds dans le plat*, *Commerce Équitable France*, *Territoires de Commerce équitable*, *Bioconsom'acteurs*, *Fédération du commerce et de la distribution des produits sous température dirigée* (SYNDIGEL), *Fédération nationale du commerce des produits laitiers et avicoles* (FNCPLA), *Confédération du Commerce de Gros et Internationale* (CGI), *Union Nationale de Commerce en Gros des Fruits et Légumes* (UNCGFL).

Ces acteurs se sont mobilisés pour une loi qui inscrirait dans le marbre l'objectif de 50% d'aliments durables (bio, labélisés, locaux) en restauration collective d'ici 2022, dont 30% de produits biologiques. L'ambition est par ailleurs de rééquilibrer et diversifier les sources de protéines (animales et végétales), tout en favorisant les viandes françaises de qualité. La création d'un lieu de concertation multiacteur, comme observatoire et lieu de gouvernance, viendrait appuyer sur le terrain ces objectifs.

Let's Bio : une campagne pour mobiliser les citoyens

Pour donner corps aux objectifs ambitieux de la loi, la FNH et ses partenaires appellent le gouvernement à inscrire au projet de loi de finances 2019 les moyens nécessaires à leur réalisation. Au travers d'une campagne de communication et de plaidoyer, le mouvement **#LetsBio** veut mobi-

liser largement pour faire connaître le Bonus Cantine Bio et Locale et la nécessité de son inscription dans la loi. Plus d'informations sur letsbio.fnh.org.





FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

Créée en 1990 par Nicolas Hulot, reconnue d'utilité publique, apolitique et non confessionnelle, la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) est aujourd'hui présidée par Audrey Pulvar. La FNH intervient en toute indépendance pour accélérer les changements de comportements individuels et collectifs, en faisant émerger et en valorisant, des solutions en faveur de la transition écologique de nos sociétés. Pour la FNH, l'écologie ne doit plus être une thématique parmi d'autres mais constituer le cœur de l'action publique et privée.

Afin de mener à bien sa mission, la FNH mène un travail de prospective et de plaidoyer, fait émerger et accompagne les acteurs du changement en soutenant et en valorisant, en France comme à l'international, des initiatives porteuses d'avenir, et propose au grand public des campagnes de mobilisation citoyenne.

Au cœur de la transition, l'évolution de nos systèmes agricoles et alimentaires est un enjeu crucial sur lequel la FNH s'investit depuis plus de 10 ans. D'autres modes de production et de consommation sont nécessaires pour le bien-être de l'Homme et de la planète. La FNH promeut ainsi une agriculture vertueuse à tous les niveaux :

- environnemental pour répondre aux crises climatiques, de la biodiversité, de fertilité des sols.
- social pour permettre au plus grand nombre d'avoir accès à une alimentation saine.
- économique pour permettre aux paysans de vivre de leur métier. Il est urgent de prendre conscience que nos choix alimentaires conditionnent les territoires et les vies d'hommes et de femmes en France et dans le monde.

Avec nos experts internes et de notre conseil scientifique, nous élaborons et portons des propositions pour une agriculture et une alimentation d'avenir : développer l'agroécologie, interdire les pesticides néonicotinoïdes, déconnecter le conseil et la vente des produits phytosanitaires, favoriser les circuits courts et le bio dans les cantines, etc.



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



► Amandine Lebreton
*Directrice du Pôle Scientifique
et Technique*
06 98 45 74 78
a.lebreton@fnh.org

► Marie-Cécile Rollin
Directrice
06 81 54 02 47
mc.rollin@restauco.fr